

Nuss-Gebäck mit FEINMÜRBEIG

KOMPLET FEINMÜRBEIG

Teig

FEINMÜRBEIG	1.000 g
TROCKEN-NUSSFÜLLMASSE	750 g
Butter, weich	600 g
Vollei, flüssig	125 g
Gesamt Teig	2.475 g

Dekor

Haselnüsse, ganz, geschält	260 g
Gesamt Dekor	260 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten in der Knetmaschine, im langsamen Gang einen Mürbeteig herstellen.

Knetzeit: ca. 2 - 3 Minuten

Den Teig etwas entspannen lassen. Danach auf ca. 2,5 mm ausrollen, ausstechen oder zu Stangen formen. Die Stangen kühl stellen und nach dem Durchkühlen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

bei Rollen: ca. 3,5 cm Ø

Danach auf vorbereitete Bleche legen auf jedes Gebäckstück eine ganze Haselnuss auflegen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 200° C

Backzeit: 8 - 12 Minuten

Nach dem Abkühlen beliebig ausgarnieren.

Meistertipp:

Diese Rezeptur eignet sich hervorragend für die Verarbeitung über Keksmaschinen. Hier ist die Einwaage pro Gebäckstück ca. 15 g ohne Dekor.



Aus Gutem das Beste backen!